

## Crumble de légumes Parmesane



## Salade croquante de fenouil et poire, à la vinaigrette de fleur



## Crumble de légumes Parmesane

### Ingrédients

10 personnes

- 500 g de carottes
- 500 g de radis blanc (Daikon)
- 500 g de potimarron
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 200 g de parmesan rapé
- Huile d'olive
- Sel
- Piment d'Espelette

### Recette

Éplucher les légumes sauf le potimarron, juste l'ouvrir en 2 et retirer les graines

Tailler les légumes en dés

Les faire revenir à l'huile d'olive sans coloration et assaisonner

Les mettre dans un moule à tarte individuel

Réaliser la pâte à Crumble en mélangeant la farine, le parmesan et le beurre pommade

Mettre au-dessus des légumes

Cuire au four 190°C jusqu'à la coloration de la pâte (environ 15 min)



## Salade croquante de fenouil et poire

### Ingrédients

10 personnes

- 1 kg de fenouil
- 3 poires
- 10 cl de vinaigre de cidre
- 30 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre
- 20 g de moutarde à l'ancienne
- 1 botte de ciboulette
- 10 fleurs de bourrache
- 10 fleurs de pensées

### Recette

Émincer le fenouil en fines lamelles et les réserver dans de l'eau froide

Éplucher et tailler les poires en petits dés

Réaliser la vinaigrette

Ciseler la ciboulette

Mélanger tous les ingrédients

Dresser et décorer avec les pétales de fleurs

